WARING®
COMMERCIAL

MMB BLENDER SERIES
INSTRUCTION MANUAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES
PARA LAS LICUADORAS DE LA SERIE MMB

DIRECTIVES D'UTILISATION
DES BOLS MIXEURS DE LA SÉRIE MMB

MMB145 **MMB150** **MMB160**

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

Afin que votre appareil vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction, lisez toujours soigneusement les directives avant de l'utiliser.

C ETL LISTED US
Intertek

NSF®

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électriques requiert la prise de précautions élémentaires, parmi lesquelles les suivantes :

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement ou les encadre.
4. Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Débrancher après usage et avant toute manipulation ou entretien.
6. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
7. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est abîmé. Envoyer l'appareil à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant, y compris de bocaux à conserves, peut entraîner des risques pour l'utilisateur.
9. Ne pas l'utiliser à l'air libre.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du comptoir ou de la table. Un enfant pourrait le tirer ou trébucher dessus par inadvertance. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Garder les mains et les ustensiles éloignés du bol/récipient pendant l'utilisation afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommages. Vous pouvez utiliser une

spatule en plastique une fois que l'appareil est arrêté.

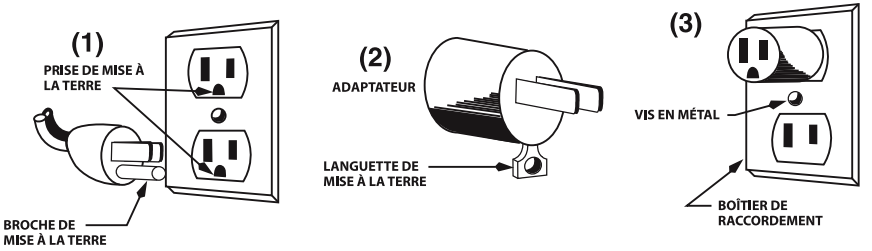
12. Les lames sont TRÈS COUPANTES. Manipuler avec précaution.
13. Ne jamais placer le couteau seul sur le socle. Le couteau doit toujours se trouver à l'intérieur du bol/récipient, lequel doit être correctement installé sur le socle.
14. Toujours fermer le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.
15. Ne pas utiliser l'appareil sans le coussinet.
16. MISE EN GARDE : Cet appareil n'a pas été conçu pour le mélange d'ingrédients ou de liquides chauds.
17. Ne pas remplir au-delà de la ligne MAX.
18. Ne pas laver au jet haute pression.
19. S'assurer que l'accouplement entre le bol/récipient et l'arbre moteur est bien engagé avant de mettre l'appareil en marche. En cas de problème, retirer le bol/récipient du socle, le secouer, puis essayer à nouveau.
20. Les pièces d'accouplement peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Ne pas les toucher.
21. Remplacer le coussinet en cas d'usure ou de dommage.
22. Toujours utiliser la vitesse rapide (HI) pour piler la glace.
23. En cas de débordement, arrêter l'appareil et vider partiellement le bol/récipient de façon à ce que le liquide ou les ingrédients ne dépassent pas la ligne MAX. Ne pas continuer à mélanger si le bol/récipient déborde.

GARDER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

- Pour votre protection, votre appareil est doté d'un cordon à trois fils de mise à la terre.
- Les appareils de 120V sont équipés d'une fiche à trois

broches. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (Fig. 1).



Vous pouvez utiliser un adaptateur temporaire (Fig. 2) pour brancher l'appareil dans une prise polarisée jusqu'à ce que vous fassiez installer une prise de terre par un électricien.

Afin d'assurer la mise à la terre, la languette de l'adaptateur doit être fixée au boîtier par une vis en métal (Fig. 3).

ATTENTION : Vérifier que le boîtier est mis à la terre avant d'utiliser l'adaptateur. En cas de doute, demander conseil à un électricien.

Ne jamais utiliser un adaptateur, à moins qu'il ne soit correctement mis à la terre.

REMARQUE : L'utilisation d'un adaptateur comme celui mentionné ci-dessus est interdite au Canada.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

- Capacité : 1,5 L (48 onces)
- Spécifications électriques : 120 V, 60 Hz, 13.0 Amp.
- Socle : Polycarbonate
- Palier : Palier à roulement à billes de haute précision
- Cordon : 1,85 m, avec prise de terre et manchon renforcé
- Hauteur : 43 cm (17 po.)
- Certification cETLus et NSF
- Cycle de fonctionnement : 1 minute en marche/3 minutes à l'arrêt

Contrôles :

MMB145 - Interrupteurs à bascule : Haut/Bas/Arrêt (HI/LO/OFF) et Pulse (PULSE)

MMB150 - Contrôles électroniques : Haut (HI), Bas (LO), Pause (STOP) et Pulse (PULSE)

MMB160 - Contrôles électroniques : Haut (HI), Bas (LO), Pause (STOP), Pulse (PULSE) et boutons de contrôle de la minuterie (minuterie de 60 secondes avec écran numérique)

FONCTIONNEMENT - MODÈLE MMB145

1. Vérifier que l'appareil est débranché.
2. Placer le bol/récipient sur le socle, après avoir vérifié que l'interrupteur est à la position arrêt (OFF). S'assurer que le bol/récipient est correctement installé et que l'accouplement avec l'arbre moteur est bien engagé. Brancher l'appareil. Le voyant vert s'allumera.
3. Mettre les ingrédients dans le bol/récipient et fermer le couvercle. Ne pas remplir au-delà de la ligne MAX.
4. L'appareil a deux vitesses : Rapide (HI) et lente (LO). Mettre l'interrupteur à la position voulue pour mettre l'appareil en marche. Remarque : Toujours utiliser la vitesse rapide pour piler la glace. Le voyant vert clignotera pendant le fonctionnement.

REMARQUE : L'appareil est équipé du système de démarrage lent Slow Start™. Il se mettra toujours en marche à très basse vitesse puis, au bout de 3 secondes (1 seconde avec la fonction Pulse), atteindra la vitesse voulue. Cela produit des résultats plus homogènes.

5. Pour arrêter l'appareil, mettre l'interrupteur à la position arrêt (OFF).
6. Une fonction «pulse» est également disponible. Pour l'utiliser, actionner l'interrupteur vers le bas (PULSE). L'appareil fonctionnera à vitesse rapide jusqu'à ce que

vous relâchiez l'interrupteur.

7. **Attendre que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le bol/récipient. Ne jamais placer ou retirer le bol/récipient alors que le moteur tourne.**
8. Tenir le bol/récipient d'une main lors du démarrage et pendant le fonctionnement. **Ne pas utiliser l'appareil sans le couvercle.**
9. Laver et sécher le bol/récipient après usage. Voir les instructions de nettoyage et de désinfection.
10. Débrancher l'appareil pour couper l'alimentation électrique.

FONCTIONNEMENT - MODÈLE MMB150

Suivre les étapes 1–3 de la section «Fonctionnement - Modèle MMB145».

4. L'appareil est équipé d'une commande électronique tactile. Le panneau de contrôle inclut 4 boutons : HI (rapide), LO (lente), STOP (pause) et PULSE (Pulse). Remarque : Toujours utiliser la vitesse rapide pour piler la glace.
5. Pour allumer l'appareil, appuyer sur le bouton HI ou LO. Pour arrêter, appuyer sur le bouton STOP. Pour faire fonctionner en intermittence, appuyer sur le bouton PULSE ; le moteur tournera à vitesse rapide jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton. Le voyant vert clignotera pendant le fonctionnement.

REMARQUE : L'appareil est équipé du système de démarrage lent Slow Start™. Il se mettra toujours en marche à très basse vitesse puis, au bout de 3 secondes (1 seconde avec la fonction Pulse), atteindra la vitesse voulue. Cela produit des résultats plus homogènes.

6. **Attendre que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le bol/récipient. Ne jamais**

placer ou retirer le bol/récipient alors que le moteur tourne.

7. Tenir le bol/récipient d'une main lors du démarrage et pendant le fonctionnement. **Ne pas utiliser l'appareil sans le couvercle.**
8. Laver et sécher le bol/récipient après usage. Voir les instructions de nettoyage et de désinfection.
9. Débrancher l'appareil pour couper l'alimentation électrique.

FONCTIONNEMENT - MODÈLE MMB160

Suivre les étapes 1–3 de la section «Fonctionnement - Modèle MMB145».

4. Ce mélangeur est équipé d'une commande électronique tactile. Le panneau de contrôle inclut les boutons de commande HI (rapide), LO (lente), STOP (pause) et PULSE (pulse) ainsi que deux boutons de réglage de la minuterie de 60 secondes. L'appareil peut fonctionner avec ou sans minuterie. Remarque : Toujours utiliser la vitesse rapide pour piler la glace.
5. Pour régler la minuterie, appuyer à plusieurs reprises sur les flèches. L'écran numérique indiquera le temps programmé, jusqu'à 60 secondes, en incréments d'une seconde. Pour avancer plus rapidement, ne pas relâcher le bouton. Une fois la minuterie réglée, appuyer sur le bouton HI ou LO pour mettre le mélangeur en route. Le voyant vert clignotera pendant le fonctionnement. La minuterie s'arrêtera une fois le temps programmé écoulé. Pour arrêter l'appareil, y compris avant la fin du temps programmé, appuyer sur le bouton PULSE ou STOP.

REMARQUE : Pour changer le temps programmé pendant

le fonctionnement, appuyer sur les flèches. Cela modifiera le temps restant, en incréments d'une seconde.

6. Appuyer sur le bouton STOP désactivera la minuterie. Pour la réactiver, appuyer sur une des flèches. La minuterie se remettra en marche et affichera le temps programmé total. Remarque : Après avoir débranché l'appareil, la minuterie affichera le temps par défaut, soit 5 secondes.
7. Pour utiliser l'appareil sans la minuterie, appuyer sur le bouton HI ou LO. Si la minuterie est allumée (l'écran est illuminé), appuyer sur le bouton STOP avant de choisir la vitesse voulue. Pour arrêter, appuyer sur le bouton STOP. Pour faire fonctionner l'appareil en intermittence, appuyer sur le bouton PULSE. L'appareil fonctionnera à vitesse rapide jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton. Le voyant vert clignotera pendant le fonctionnement.

REMARQUE : L'appareil est équipé du système de démarrage lent Slow Start™. Il se mettra toujours en marche à très basse vitesse puis, au bout de 3 secondes (1 secondes avec la fonction Pulse), atteindra la vitesse voulue. Cela produit des résultats plus homogènes.

8. **Attendre que le moteur se soit complètement arrêté avant de retirer le bol/récipient. Ne jamais placer ou retirer le bol/récipient alors que le moteur tourne.**
9. Tenir le bol/récipient d'une main lors du démarrage et pendant le fonctionnement. **Ne pas utiliser l'appareil sans le couvercle.**
10. Laver et sécher le bol/récipient après usage. Voir les instructions de nettoyage et de désinfection.
11. Débrancher l'appareil pour couper l'alimentation électrique.

DISPOSITIF DE PROTECTION DU MOTEUR

- Votre appareil est équipé d'un dispositif de protection thermique qui arrête le moteur automatiquement en cas de surchauffe.
- Si cela se produisait, ou si le témoin lumineux commençait à clignoter beaucoup plus rapidement que d'habitude, arrêtez et débranchez l'appareil. Videz le bol/récipient, puis laissez refroidir l'appareil pendant 5 à 10 minutes.
- Une fois le moteur refroidi, rebranchez l'appareil et continuez.
- Si l'appareil ne fonctionne pas comme il se doit, cessez l'utilisation et contactez un service après-vente autorisé.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

LAVER ET SÉCHER LE BOL/RÉCIPIENT APRÈS CHAQUE UTILISATION, SELON LES INSTRUCTIONS SUIVANTES.

LE NON RESPET DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER UNE ACCUMULATION DE RÉSIDUS SUR LE MÉCANISME INTERNE DU COUTEAU, NUISANT À SON BON FONCTIONNEMENT.

- Nettoyer, rincer, désinfecter et sécher le bol/récipient avant de l'utiliser pour la première fois et après chaque utilisation, à moins que vous ne le réutilisiez dans l'heure qui suit.
- Laver et sécher le bol/récipient après usage.
- Nettoyer et désinfecter le socle-moteur avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation.
- Nous recommandons l'utilisation d'une solution de nettoyage à base de détergent non moussant et d'une solution désinfectante à base de chlore, avec une concentration minimum de 100 ppm.

Vous pouvez utiliser les solutions suivantes ou leur équivalent :

SOLUTION	PRODUIT	PROPORTION DE DILUTION	TEMPÉRATURE
Lavage	Diversey Wyandotte Diversol BX/A ou CX/A	4 cuillérées à soupe/4L	Chaude 115°F (46°C)
Rinçage	Eau claire		Tiède 95°F (35°C)
Désinfection	Eau de javel ordinaire ou Clorox®	1 cuillérée à soupe/4L	Froide 50–70°F (10–21°C)

- Le nettoyage régulier du bol/récipient augmentera la durée de vie du couteau. Il ne devrait jamais s'écouler plus d'une-demi heure entre deux nettoyages.
- Ne pas garder d'aliments ou de liquides dans le bol/récipient.

LAVAGE ET RINÇAGE DU BOL/RÉCIPIENT

1. **RETIRER LE BOL/RÉCIPIENT DU SOCLE.** Enlever le couvercle. Rincer l'intérieur du bol/récipient et le couvercle. Remplir le bol/récipient de solution de nettoyage.
   Nettoyer l'intérieur du bol/récipient et le couvercle à l'aide d'une brosse pour déloger les résidus. Vider.
2. Essuyer l'extérieur du bol/récipient à l'aide d'une éponge imprégnée de solution de nettoyage. Laver le couvercle et le bouchon avec une solution de nettoyage fraîche. Remplir le bol/récipient aux trois quart de solution de nettoyage, fermer le couvercle (sans le bouchon) et placer le bol/récipient sur le socle. Faire fonctionner l'appareil à haute vitesse (HI) pendant 2 minutes. Vider.
3. Répéter l'étape 2 avec de l'eau claire.

IMPORTANT

Remarque : AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES DE BRÛLURE,

VÉRIFIER QUE TEMPÉRATURE DE LA SOLUTION DE

NETTOYAGE OU DE L'EAU NE DÉPASSE PAS 115˚F (46˚C) ET NE PAS REMPLIR LE BOL/RÉCIPIENT AU-DELÀ DE LA QUANTITÉ INDIQUÉE.

POUR DÉSINFECTER ET SÉCHER LE BOL/RÉCIPIENT

1. Essuyer l'extérieur du bol/récipient à l'aide d'une éponge imprégnée de solution désinfectante.
2. Remplir le bol/récipient aux trois quart de solution désinfectante, fermer le couvercle (sans le bouchon) et placer le bol/récipient sur le socle. Faire fonctionner l'appareil à haute vitesse (HI) pendant 1 minute. Vider. Remettre le bol/récipient sur le socle et faire fonctionner l'appareil à haute vitesse (HI) pendant 2 secondes pour sécher les lames.
3. Pour désinfecter le couvercle et le bouchon doseur, les faire tremper dans la solution désinfectante pendant 2 minutes.
4. Ne pas rincer le bol/récipient, le couvercle ou le bouchon doseur après les avoir désinfectés. Laisser sécher à l'air libre.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DU SOCLE-MOTEUR

1. DÉBRANCHER L'APPAREIL. Nettoyer successivement le socle à l'aide d'une éponge imbibée de solution de nettoyage, d'eau claire, puis de solution désinfectante. Bien essorer l'éponge afin que le liquide ne pénètre pas dans le boîtier.

NE PAS SUBMERGER LE SOCLE-MOTEUR DANS LA SOLUTION DE NETTOYAGE, L'EAU OU LA SOLUTION DÉSINFECTANTE.

2. Laisser sécher l'appareil à l'air libre avant de l'utiliser à nouveau.

SERVICE APRÈS-VENTE

Consulter la liste des services après-vente autorisés ci-jointe, ou bien contacter :

Waring Factory Service Center
P.O. Box 3201
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
(800) 492-7464

Si vous devez expédier un appareil défectueux, faites-le à un service après-vente autorisé ou à l'adresse ci-dessus. Ne pas envoyer l'appareil à nos bureaux.

Remarque : Si l'appareil est utilisé pour le traitement de matériaux biologiquement actifs, assurez-vous de stériliser les pièces avant de les expédier. Les pièces stérilisées doivent être identifiées clairement au moyen d'une étiquette et d'une déclaration jointe. Waring se réserve le droit de ne pas accepter les pièces, à moins qu'elles ne soient identifiées de cette manière.

Les pièces détachées pour réparations «hors garantie» sont également disponibles à l'adresse ci-dessus.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Waring garantit tout nouveau mixeur Waring® Commercial contre tout vice de matière ou de fabrication pendant une période de 1 an suivant sa date d'achat, à condition qu'il ait été utilisé uniquement avec des produits alimentaires, des liquides non-abrasifs (autres que des détergents) et des semi-liquides non-abrasifs, à condition que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges excédant sa capacité maximale. Le moteur de l'appareil est sous garantie totale pendant trois ans.

Au titre de cette garantie, la division Waring Commercial réparera ou remplacera toute pièce nous paraissant afficher un vice de matière ou de fabrication. Pour un service au

titre de cette garantie, envoyez l'appareil, port payé, au service après-vente ci-dessous ou amenez-le à un centre de réparation agréé. 314 Ella T. Grasso Ave. Torrington, CT 06790.

Cette garantie a) n'est pas valable si l'appareil est endommagé, cassé, détérioré ou s'il affiche un vice ou défaut résultant de l'utilisation, de l'entretien ou de la réparation par des personnes non autorisées, ou consécutif à l'usage abusif ou inapproprié, à la surcharge ou à la modification de l'appareil. b) ne couvre aucun dommage accessoire ou indirect.

Cette garantie d'un an n'est valable que sur les appareils utilisés aux États-Unis et au Canada et abroge tout autre garantie formelle ou tout autre accord de garantie. La garantie des produits Waring vendus en dehors des États-unis et du Canada est à la charge de l'importateur ou du distributeur local. Les droits de garantie peuvent varier d'un pays ou d'une région à l'autre.

Avertissement : Brancher cet appareil sur Courant Continu (C.C.) annulera la garantie.

Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
1-800-4-WARING
www.waringproducts.com

Any trademarks or service marks of third parties used herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

Todas marcas registradas o marcas de comercio mencionadas en ésta pertenecen a sus titulares respectivos.

Toutes marques déposées ou marques de commerce ci-incluses appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

©2010 Conair Corporation
Waring Products
Division of Conair Corporation
Una división de Conair Corporation
Une division de Conair Corporation
314 Ella T. Grasso Ave
Torrington, CT 06790

www.waringproducts.com

Printed in China.
Hecho en China.
Fait en Chine.

MMB Series IB

10WC112755

IB-9891